



## Sirip cucut kering – Bagian 1: Spesifikasi



© BSN 2010

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN  
Gd. Mangala Wanabakti  
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.  
Telp. +6221-5747043  
Fax. +6221-5747045  
Email: [dokinfo@bsn.go.id](mailto:dokinfo@bsn.go.id)  
[www.bsn.go.id](http://www.bsn.go.id)

Diterbitkan di Jakarta



## Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata .....	ii
1 Ruang lingkup .....	1
2 Acuan normatif .....	1
3 Istilah dan definisi.....	1
4 Syarat bahan baku dan bahan penolong .....	1
5 Penanganan dan pengolahan.....	2
6 Teknik sanitasi dan higiene .....	2
7 Syarat mutu dan keamanan pangan .....	2
8 Pengambilan contoh .....	2
9 Cara uji .....	2
10 Pengemasan.....	3
11 Pelabelan.....	3
Lampiran A (normatif) Lembar penilaian sensori sirip cucut kering.....	4
Bibliografi.....	5
Tabel 1 Persyaratan mutu dan keamanan pangan.....	2



## Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas sirip cucut kering yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini merupakan revisi revisi SNI 01-2695-1992, *Sirip cucut kering*.

SNI ini terdiri dari 3 (tiga) bagian yang tidak terpisahkan yaitu:

- Bagian 1: Spesifikasi;
- Bagian 2: Persyaratan bahan baku;
- Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan yang telah dirumuskan melalui rapat teknis dan rapat konsensus pada tanggal 4 November 2008 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

- 1) Undang-Undang No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
- 2) Undang-Undang No.8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.
- 3) Undang-Undang No.31 tahun 2004 tentang Perikanan.
- 4) Peraturan Pemerintah No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
- 5) Peraturan Pemerintah No. 82 tahun 2001 tentang Pencemaran Air.
- 6) Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
- 7) Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
- 8) Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 17 Juni 2009 sampai dengan 17 September 2009 dengan hasil akhir RASNI.



## Sirip cucut kering – Bagian 1: Spesifikasi

### 1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan spesifikasi yang mencakupi teknik sanitasi dan higiene, syarat mutu dan keamanan pangan sirip cucut kering.

Standar ini berlaku untuk sirip cucut kering dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

### 2 Acuan normatif

Acuan ini merupakan dokumen yang digunakan dari standar ini. Untuk acuan bertanggal, edisi yang berlaku sesuai yang tertulis. Sedangkan untuk acuan tidak bertanggal berlaku edisi yang terakhir (termasuk amandemen).

SNI 2326:2010, *Metode pengambilan contoh produk perikanan*.

SNI 01-2332.1-2006, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.2-2006, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) produk pada perikanan*.

SNI 01-2332.4-2006, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 4: Penentuan Vibrio cholerae pada produk perikanan*.

SNI 2346, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori pada produk perikanan*.

SNI 2354.1:2010, *Cara uji kimia – Bagian 1: Penentuan kadar abu dan abu tak larut dalam asam pada produk perikanan*.

SNI 01-2354.2-2006, *Cara uji kimia – Bagian 2: Penentuan kadar air pada produk perikanan*.

SNI 01-2354.3-2006, *Cara uji kimia – Bagian 3: Penentuan kadar lemak total pada produk perikanan*.

SNI 2695.2:2010, *Sirip cucut kering – Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

SNI 2695.3:2010, *Sirip cucut kering – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.

### 3 Istilah dan definisi

#### 3.1

#### **sirip cucut kering**

produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku sirip ikan cucut segar melalui proses penanganan dan pengeringan

### 4 Syarat bahan baku dan bahan penolong

**4.1** Bahan baku sirip cucut kering memenuhi syarat kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai SNI 2695.2:2010.



## SNI 2695.1:2010

4.2 Bahan penolong yang digunakan sesuai SNI 2695.3:2010.

## 5 Penanganan dan pengolahan

Cara penanganan dan pengolahan sirip cucut kering sesuai SNI 2695.3:2010.

## 6 Teknik sanitasi dan higiene

Penanganan, pengolahan, pengemasan, penyimpanan, pendistribusian dan pemasaran sirip cucut kering menggunakan wadah, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan.

## 7 Syarat mutu dan keamanan pangan

Persyaratan mutu dan keamanan pangan sirip cucut kering sesuai Tabel 1.

**Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan**

Jenis uji	Satuan	Persyaratan
<b>a Sensori</b>	Angka (1-9)	Minimal 7
<b>b Cemarkan Mikroba</b>		
- ALT	koloni/g	Maksimal $5,0 \times 10^5$
- <i>Escherichia coli</i>	APM/g	Maksimal < 3
- <i>Salmonella</i> *	per 25 g	Negatif
- <i>Vibrio cholerae</i> *	per 25 g	Negatif
<b>c Kimia</b>		
- Kadar air	%	Maksimal 18
- Kadar abu*	%	Maksimal 20
- Kadar lemak*	%	Maksimal 20
<b>CATATAN</b> * bila diperlukan sesuai permintaan pasar		

## 8 Pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai SNI 2326:2010.

## 9 Cara uji

### 9.1 Sensori

Sensori sesuai SNI 2346. Penilaian sensori sesuai Lampiran A.

### 9.2 Mikrobiologi

ALT sesuai SNI 01-2332.3-2006.

*Escherichia coli* sesuai SNI 01-2332.1-2006.

*Salmonella* sesuai SNI 01-2332.2-2006.



*Vibrio cholerae* sesuai SNI 01-2332.4-2006.

### 9.3 Kimia

Kadar air sesuai SNI 01-2354.2-2006.

Kadar abu sesuai SNI 2354.1:2010.

Kadar lemak total sesuai SNI 01-2354.3-2006.

## 10 Pengemasan

Pengemasan sesuai SNI 2695.3:2010.

## 11 Pelabelan

Setiap kemasan produk sirip cucut kering yang akan diperdagangkan diberi label dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan dan sesuai dengan ketentuan label dan iklan pangan. Pelabelan sesuai SNI 2695.3:2010.





**Lampiran A**  
(normatif)  
**Lembar penilaian sensori sirip cucut kering**

**Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori sirip cucut kering**

Nama panelis : ..... Tanggal: .....

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode Contoh				
		1	2	3	4	5
<b>1 Kenampakan</b>						
• Permukaan halus, cerah dan bersih, abu-abu/putih spesifik jenis, warna penampang sirip putih.	9					
• Permukaan halus sedikit berkerut, cerah dan bersih, abu-abu/putih agak kusam, warna penampang sirip kekuning-kuningan.	7					
• Permukaan berkerut, coklat muda, agak kusam, warna penampang sirip coklat.	5					
• Permukaan berkerut merata, coklat tua, kusam, warna penampang sirip coklat.	3					
• Permukaan berkerut merata, coklat tua, kusam, warna penampang sirip coklat kehitaman.	1					
<b>2 Bau</b>						
• Segar spesifik jenis tanpa bau tambahan.	9					
• Segar berkurang tanpa bau tambahan.	7					
• Segar hilang, sedikit bau amonia.	5					
• Bau amonia, mulai timbul bau busuk.	3					
• Bau amonia, busuk.	1					
<b>3 Tekstur</b>						
• Liat, tidak mudah patah, kering.	9					
• Liat, tidak mudah patah, kurang kering.	7					
• Liat, tidak mudah patah, sedikit lembab.	5					
• Kurang liat, lembab.	3					
• Lembek dan sangat lembab.	1					



## Bibliografi

*Petunjuk Teknik Sanitasi dan Higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan*, Direktorat Jenderal Perikanan, 1997.















**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3,4,7,10  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.go.id](mailto:bsn@bsn.go.id)